

Sciorio

AZIENDA VITIVINICOLA



Prasca Piemonte Chardonnay D.O.C.

Non solo i grandi appassionati di vini apprezzano il fascino dello Chardonnay con il suo carattere si fa amare da chiunque. La scelta di vinificare il "Prasca" in acciaio a temperatura controllata è per esaltare le sue caratteristiche di vino dai molti sentori: frutti tropicali pesche e petali di rose. Le rese modeste che adottiamo in vigna fa sì che oltre ad essere un vino bevuto giovane, manifesti una personalità entusiasmante anche consumato dopo alcuni anni, questo dovuto ai terreni del nostro territorio su cui si adatta particolarmente.

Not only the great wine lovers appreciate the charm of Chardonnay with its character that is loved by everyone. The choice of vinifying the "Prasca" in steel at a controlled temperature is to enhance its characteristics of a wine with many aromas: tropical fruits peaches and rose petals. The modest yields that we adopt in the vineyard mean that in addition to being a wine drunk young, it manifests an exciting personality even when consumed after a few years, this is due to the soils of our territory on which it is particularly suited.

Vitigni: Chardonnay 100%



Grapes: Chardonnay 100%

Vinificazione: Selezione delle uve raccolte in cassette, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, maturazione Sur Lie per alcuni mesi



Vinification: Selection of grapes harvested in boxes, soft pressing, fermentation in steel at a controlled temperature, Sur Lie maturation for a few months

Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.



Refinement in the bottle for at least 6 months.

Gradazione alcolica: 13,50%



Alcohol: 13,50%

Temperatura di servizio: 12°-14°C



Serving Temperature: 12°-14°C

Abbinamenti: Ottimo sia come aperitivo che con risotti, piatti di pesce carni bianche



Pairings: Excellent both as an aperitif and with risotto, fish dishes white meats

Informazioni aggiuntive:
Altitudine mt. 279 s.l.m. esposizione ovest
Terreno argilloso calcareo
Epoca di vendemmia metà settembre
Contiene solfiti
Non contiene anidride carbonica
Fermentazione del mosto con lieviti autoctoni



Informazioni aggiuntive:
Altitude mt. 279 above sea level west exposure
Calcareous clayey soil
Harvest period mid-September
Contains sulfites
It does not contain carbon dioxide
Fermentation of the must with indigenous yeasts

